

PLACÓWKA OPIEKUŃCZO-WYCHOWAWCZA

27-230 STAW KUNOWSKI

UL. SZKOLNA 6

TEL.FAX 0-41 271-01-93 - <http://www.spstarachowice.bip.doc.pl>, email: domdzieckastaw@onet.eu

SPECYFIKACJA ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA NA:

ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH DLA PLACÓWKI OPIEKUŃCZO-WYCHOWAWCZEJ W STAWIE KUNOWSKIM

POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO O WARTOŚCI

ZAMÓWIENIA MNIEJSZEJ NIŻ KWOTY OKREŚLONE W PRZEPISACH WYDANYCH NA PODSTAWIE ART. 11 UST. 8 - USTAWY Z DNIA 29 STYCZNIA 2004 R. (*Ujednolicony tekst ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (stan prawny na dzień 18 września 2015 r.)*). (*Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907, 984, 1047 i 1473, z 2014 r. poz. 423, 768, 811, 915, 1146 i 1232 oraz z 2015 r. poz. 349, 478 i 605)*).

PROWADZONE W PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO NA PODSTWIE ART. 39.

KATEGORIA USŁUGI NR 17

ZNAK POSTĘPOWANIA:
PO-W CATERING 2016-2018

ZAMÓWIENIE

PRZETARG NIEOGRANICZONY

Zatwierdzam:

2015-10-15 DYREKTOR – BOŻENA SAMELA

Data i podpis

I. DEFINICJE I SKRÓTY

Wyrażenia i skróty używane w specyfikacji istotnych warunków zamówienia oznaczają:

- 1) **Zamawiający** - Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza, 27-230 Staw Kunowski, ul. Szkolna 6 ,
- 2) **Wykonawca** - podmiot ubiegający się o udzielenie zamówienia,
- 3) **SIWZ** - specyfikacja istotnych warunków zamówienia,
- 4) **Ustawa** - ustawa z 29.01.2004 r. - Prawo zamówień publicznych :
- 5) **Konsorcjum** - Wykonawcy ubiegający się wspólnie o udzielenie zamówienia – podmiot zbiorowy.
- 6/ **Podwykonawca (Dalszy podwykonawca)** – osoba fizyczna, prawna lub jednostka organizacyjna nie posiadająca osobowości prawnej, która zawarła z Wykonawcą, Podwykonawcą lub Dalszym podwykonawcą, zaakceptowaną przez Zamawiającego umowę o podwykonawstwo na wykonanie przedmiotu umowy.

II.ZAMAWIAJĄCY

Zamawiającym jest PLACÓWKA OPIEKUŃCZO-WYCHOWAWCZA
27-230 STAW KUNOWSKI
UL. SZKOLNA 6

TEL.FAX 0-41 271-01-93 - <http://www.spstarachowice.bip.doc.pl>, e-mail: domdzieckastaw@onet.eu

III.PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA

ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH DLA PLACÓWKI OPIEKUŃCZO-WYCHOWAWCZEJ W STAWIE KUNOWSKIM

Rodzaj zamówienia: usługa,

Szczegółowy opis:

1. Przedmiot zamówienia obejmuje dostawę całodobowego wyżywienia dla 20 wychowanków w wieku od 10 do 25 lat.
Ze względu na to, że wychowankowie mogą przebywać w szkołach z internatem, lub na organizowanych przez placówkę wyjazdach, czy przebywać na urlopowaniach u swoich rodzin, ilość porcji żywieniowych może ulec zmniejszeniu.
W przypadku zwiększenia liczby wychowanków ilość porcji żywieniowych może ulec zwiększeniu.
2. Dokładną liczbę porcji żywieniowych na dany dzień, do których dostawy zobowiązana będzie firma, PO-W będzie podawał firmie telefonicznie do godz. 10:00 dnia poprzedzającego dzień dostawy. W przypadku braku informacji o ilości posiłków Firma Cateringowa dokona dostawy w ilości odpowiadającej ostatnio przekazanej informacji.
3. Dostawy posiłków będą realizowane jeden raz dziennie, w porze obiadowej o godz. 14.00 (obiad, podwieczorek, kolacja, śniadanie i II śniadanie na dzień następnny).
4. Na jedną porcję żywieniową składa się pięć posiłków dziennie tj.: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek i kolacja.
5. Dzienna racja pokarmowa dla jednego wychowanka wynosić będzie ok. 3000 kalorii. Jadłospis powinien być tak ułożony, aby zapewnić codzienne pokrycie zapotrzebowania na energię i wszystkie niezbędne składniki pokarmowe.

- Powinien być planowany na dłuższy czas, np. 2 tygodnie, aby uniknąć przygotowania tych samych potraw, czy niewłaściwego ich zestawienia.
6. Posiłki spożywane przez dzieci każdego dnia powinny odpowiadać sobie pod względem wartości energetycznej i odżywczej.
 7. Dieta powinna być urozmaicona, aby umożliwiała dostarczenie organizmowi wszystkich niezbędnych składników pokarmowych.
 8. W jadłospisie należy uwzględnić produkty z każdej grupy produktów spożywczych, tj.:
 - co najmniej 5 porcji produktów zbożowych m.inn. pieczywo grubego przemiału, pieczywo pełnoziarniste, ryż, makaron, kasza gryczana i jęczmienna (produkty te powinny być składnikiem większości posiłków),
 - w każdym posiłku należy uwzględnić warzywa (ziemniaki, kapustę, brokuły, marchew, buraki itp.),
 - dietę należy wzbogacać owocami (świeże, mrożone i suszone, oraz soki),
 - 2-4 porcje dziennie produktów mlecznych (mleko, jogurt, maślanka, kefir, sery twarogowe, podpuszczkowe, chude sery),
 - produkty mięsne, najczęściej drób, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych, orzechy w ilości 1-2 porcje dziennie,
 - masło i inne tłuszcze,
 - miód naturalny, cukier, słodycze, dżemy, marmolady i inne.
 9. Produkty stosowane do spożycia, w miarę możliwości powinny być:
 - o niskiej zawartości sodu/soli,
 - o niskiej zawartości tłuszczu,
 - o niskiej zawartości cukru.
 10. Przy ustalaniu jadłospisu należy uwzględnić:
 - co najmniej jedną porcję warzyw i owoców każdego dnia w posiłku obiadowym,
 - trzy, lub więcej porcji surowych warzyw i owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu.
 - trzy, lub więcej różnych warzyw i owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu.
 - w żywieniu całodziennym jedna porcja owoców, lub warzyw może być zastąpiona przez sok. Soki muszą być niskosłodzone, bez sztucznych substancji słodzących, z niską zawartością sodu. Preferowane soki naturalne.
 - Porcja ryby, co najmniej raz w tygodniu.
 11. Należy pamiętać, aby dostarczyć w posiłkach składników odżywczych niezbędnych do funkcjonowania organizmu:
 - makroelementy (fosfor, wapń, żelazo, magnez, jod, potas, chlor, sód, siarka),
 - mikroelementy (kobalt, cynk, mangan, chrom, krzem, nikiel, miedź, selen, fluor, tytan, molibden),
 - tłuszcze (zwierzęce i roślinne)
 - białka
 - witaminy (witamina A,D,E,K,C,B1,B2,B6,B12,H,PP),
 - cukry
 12. Tłuszcze spożywcze – masło, margaryny kubkowe niearomatyzowane, lub ich mieszanki.
 13. Ważne jest podczas przygotowywania posiłków wykorzystanie produktów sezonowych, dotyczy to przede wszystkim owoców i warzyw. W planowanym jadłospisie należy uwzględnić potrawy gotowane, lub pieczone, natomiast potrawy smażone nie częściej niż dwa razy w tygodniu. Należy częściej przygotowywać surówki warzywne, a rzadziej warzywa poddawane obróbce termicznej, biorąc pod uwagę, aby miały jak najniższą zawartość cukru i substancji słodzących, tłuszczów, oraz soli.
 14. Należy uwzględnić, że dzienne spożycie soli nie powinno przekroczyć więcej niż 5g.

UWAGA:

Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem na własny koszt (w ramach realizacji usługi).

Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki odpowiednio opakowane spełniające obowiązujące przepisy sanitarne.

Wykonawca zobowiązuje się przechowywać próbki żywnościowe do kontroli.

Wykonawca przed przywiezieniem jajek do POW zobowiązuje się je wyparzyć.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości usług, niż maksymalna wskazana w SIWZ, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między ilością usług wskazanych w SIWZ, a ilością rzeczywiście zrealizowaną na podstawie poszczególnego zlecenia Zamawiającego. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy, po pisemnym potwierdzeniu odbioru przedmiotu umowy. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

Wykonawca będzie ponosił wszelką odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu żywienia oraz zgodności składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów pokontrolnych, oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleczonej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.

Wykonawca ma obowiązek świadczenia usług objętych zamówieniem zgodnie z:

1. Ustawą z dnia 28 listopada 2014 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., nr 0, poz. 35 z późn. zm.),
2. Zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 24 czerwca 1974 r. w sprawie ustalenia racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności (Dz.U. z 1974 r., nr 16, poz.69)
3. Rozporządzeniem z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., nr 80, poz.545)
4. W związku z wejściem w życie Rozporządzenia ministra zdrowia z dnia 26. sierpnia 2015r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (Dz.U. z dnia 28.08.2015r., poz. 1256) Dyrektor Placówki Opiekuńczo – Wychowawczej w Stawie Kunowskim wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z wymaganiami ujętymi w szczególności w załączniku nr 2 do w/w rozporządzenia. Mimo, iż przepisy te określają wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, Placówka również pragnie poprzez włączenie założeń w/w rozporządzenia, wyrabiać zdrowe nawyki żywieniowe u podopiecznych.

Nazwy i kody stosowane we Wspólnym Słowniku Zamówień –

KOD CPV GŁÓWNY:

55.32.10.00-6 Usługi przygotowywania posiłków,

KODY CPV POZOSTAŁE:

55.52.12.00-0 Usługi dowożenia posiłków.

Oferty częściowe i wariantowe

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert częściowych,

Zamawiający nie dopuszcza składania ofert wariantowych.

Informacja o przewidywanych zamówieniach uzupełniających

Zamawiający nie przewiduje udzielenie zamówienia uzupełniającego.

Zebranie z Wykonawcami

Zamawiający nie przewiduje zebrania z wykonawcami.

Aukcja elektroniczna

Zamawiający nie przewiduje aukcji elektronicznej.

Oferty równoważne

Zamawiający dopuszcza składanie ofert równoważnych

Podwykonawstwo

Zamawiający dopuszcza realizację operacji w ramach podwykonawstwa.

Zaliczki

Zamawiający nie przewiduje zaliczek na poczet wykonania operacji.

IV.MIEJSCE I TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Termin wykonania zamówienia: -

-rozpoczęcie – 01.01 2016 rok

-zakończenie - 30.09.2018 rok

-termin płatności – Należności Wykonawcy z tytułu realizacji umowy płatne będą po upływie każdego miesiąca przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w ciągu 30 dni od dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego.

W przypadku realizacji zadania w ramach podwykonawstwa, płatności dla Wykonawcy następować będą po przedstawieniu Zamawiającemu dowodu zapłaty dla Podwykonawcy (przelew).

Zamawiający wymaga uregulowania przez Wykonawcę wszelkich zobowiązań finansowych w stosunku do podwykonawców i dalszych podwykonawców przypadających na dany okres rozliczeniowy za jaki będzie wystawiał fakturę Zamawiającemu. Potwierdzeniem uregulowania należności dla podwykonawców i dalszych podwykonawców biorącym udział w realizacji robót jest dowód zapłaty.

- Należne Wykonawcy Wynagrodzenie, płatne będzie przelewem na konto wskazane przez Wykonawcę. W przypadku, gdy Wykonawca opóźni się w zapłacie należności na rzecz swoich Podwykonawców, w związku z czym po myśli art. 6471 k.c. przysługuje im bezpośrednie roszczenie o zapłatę należnego im wynagrodzenia, kwoty te Zamawiający może wpłacić bezpośrednio na konta Podwykonawców. Warunkiem takiej zapłaty jest potwierdzenie przez Wykonawcę faktu wymagalności danej płatności oraz wysokości należnej danemu Podwykonawcy kwoty. Kwoty sporne pomiędzy Wykonawcą a jego Podwykonawcami będą zatrzymywane przez Zamawiającego do czasu osiągnięcia przez nich porozumienia. Zatrzymanie to nie stanowi opóźnienia w zapłacie w rozumieniu Ustawy o terminach zapłaty w transakcjach handlowych .

- 14 dni przed zakończeniem umowy o usługę, Wykonawca złoży Zamawiającemu dowody zapłaty dla Podwykonawców o uregulowaniu wszystkich zobowiązań Wykonawcy (i jego Podwykonawców) w stosunku do nich, w związku z czym nie przysługuje im bezpośrednie roszczenie do Zamawiającego w myśl art. 6471 k.c.

2. Miejsce wykonania zamówienia: -

**Zamawiającym jest PLACÓWKA OPIEKUŃCZO-WYCHOWAWCZA
27-230 STAW KUNOWSKI
UL. SZKOLNA 6**

TEL.FAX 0-41 271-01-93 - <http://www.spstarachowice.bip.doc.pl>, e-mail: domdziekastaw@onet.eu

V. WARUNKI UDZIAŁU W POSTĘPOWANIU I OPIS SPOSOBU DOKONYWANIA OCENY SPEŁNIANIA TYCH WARUNKÓW

1. W postępowaniu mogą wziąć udział Wykonawcy, którzy: 1) spełniają warunki wynikające z art. 22 ust.1 ustawy, tzn

Art. 22. 1. O udzielenie zamówienia mogą ubiegać się wykonawcy, którzy spełniają warunki, dotyczące:

1) posiadania uprawnień do wykonywania określonej działalności lub czynności, jeżeli przepisy prawa nakładają obowiązek ich posiadania;

OCENA SPEŁNIENIA :

Wykonawcy złożą oświadczenie o spełnieniu przedmiotowego warunku – wg załącznika nr 1 do SIWZ.

2) posiadania wiedzy i doświadczenia;

OCENA SPEŁNIENIA :

Wykonawca wykaże, że w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, należycie zrealizował lub realizuje:

co najmniej 1 usługę cateringową, przy czym:

- a) każda z usług obejmowała przygotowanie i dostarczanie całodobowych posiłków,
 - b) wartość usługi wynosiła co najmniej 50 000 zł brutto
- oraz załączeniem dowodów (poświadczeń) potwierdzających, że te usługi zostały wykonane lub są wykonywane należycie – wzór wykazu stanowi załącznik nr 3 do SIWZ.

3) dysponowania odpowiednim potencjałem technicznym oraz osobami zdolnymi do wykonania zamówienia;

OCENA SPEŁNIENIA :

Wykonawcy złożą oświadczenie o spełnieniu przedmiotowego warunku – wg załącznika nr 1 do SIWZ.

4) sytuacji ekonomicznej i finansowej.

OCENA SPEŁNIENIA :

Wykonawcy złożą oświadczenie o spełnieniu przedmiotowego warunku – wg załącznika nr 1 do SIWZ.

UWAGA:

1. Wykonawcy mogą wspólnie ubiegać się o udzielenie zamówienia.

Wykonawca może polegać na wiedzy i doświadczeniu, potencjale technicznym, osobach zdolnych do wykonania zamówienia lub zdolnościach finansowych innych podmiotów, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków. Wykonawca w takiej sytuacji zobowiązany jest udowodnić Zamawiającemu, iż będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia, w szczególności przedstawiając w tym celu pisemne zobowiązanie tych podmiotów do oddania mu do dyspozycji niezbędnych zasobów na okres korzystania z nich przy wykonywaniu zamówienia.

2. W przypadku, o którym mowa w ust. 1, wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego.

3. Przepisy dotyczące wykonawcy stosuje się odpowiednio do wykonawców, o których mowa w ust. 1.

4. Jeżeli oferta wykonawców, o których mowa w ust. 1, została wybrana, zamawiający może żądać przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego umowy regulującej współpracę tych wykonawców.

Zamawiający dokona oceny spełniania przez Wykonawców warunków udziału w postępowaniu na podstawie złożonych w ofercie oświadczeń i dokumentów. Metoda oceny spełnienia warunków - spełnia – nie spełnia. Oferta niespełniająca warunków podlega odrzuceniu.

VI. OŚWIADCZENIA I DOKUMENTY, JAKIE MAJĄ DOSTARCZYĆ WYKONAWCY W CELU POTWIERDZENIA BRAKU PODSTAW DO WYKLUCZENIA NA PODSTAWIE ART. 24 ust. 1 i 2 USTAWY PRAWO ZAMÓWIENI PUBLICZNYCH

1) aktualnego odpisu z właściwego rejestru lub centralnej ewidencji i informacji o działalności gospodarczej, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji wystawionego nie wcześniej niż 6 miesięcy przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert.

2) aktualnych zaświadczeń właściwego naczelnika urzędu skarbowego oraz właściwego oddziału Zakładu Ubezpieczeń Społecznych lub Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego potwierdzających odpowiednio, że wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków, opłat oraz składek na ubezpieczenie zdrowotne i społeczne, lub zaświadczeń, że uzyskał przewidziane prawem zwolnienie, odroczenie lub rozłożenie na raty zaległych płatności lub wstrzymanie w całości wykonania decyzji właściwego organu - wystawionych nie wcześniej niż 3 miesiące przed upływem terminu składania wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo składania ofert;

3) oświadczenie o braku podstaw do wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art.24 ust 1 i 2.

INNE DOKUMENTY

1) formularz ofertowy,

2) oświadczenia :

a/ Oświadczenie o przyjęciu warunków umowy załączonej do niniejszej specyfikacji

b/ Oświadczenie o związaniu złożoną ofertą przez okres 30 dni licząc od daty upływu składania ofert.

- c/Oświadczenie, że wyliczona wartość brutto zadania jest kompletna i że jej wyliczenie nastąpiło w oparciu o, Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia, wizję lokalną i posiadaną przez oferenta wiedzę z zakresu zamówienia.
- d/Informacja czy oferent będzie wykonywał przedmiot w całości osobiście, czy też za pomocą podwykonawców (ze wskazaniem zakresu rzeczowego który wykonywany będzie przez podwykonawcę, wraz z jego nazwą i adresem w przypadku powoływania się Wykonawcy na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy PZP w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu na którego zasoby Wykonawca powoływał się na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu iż proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia.).
- e)Lista podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej, albo informację o tym, że nie należy do grupy kapitałowej.

2. Dokumenty, o których mowa w rozdziale VI niniejszej specyfikacji, należy przedstawić w formie oryginału lub kopii poświadczonych za zgodność z oryginałem przez osobę/y uprawnioną/e do reprezentacji Wykonawcy.

UWAGA:

Jeżeli wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej postępuje zgodnie z §4 ROZPORZĄDZENIA PREZESA RADY MINISTRÓW z dnia 19 lutego 2013 r. w sprawie rodzajów dokumentów, jakich może żądać zamawiający od wykonawcy, oraz form, w jakich te dokumenty mogą być składane.

VII. WYMAGANIA DOTYCZĄCE WADIUM

Nie dotyczy.

VIII. SPOSÓB PRZYGOTOWANIA OFERTY

1. Wymagania ogólne

- 1) Każdy Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
- 2) Oferta musi być złożona w formie pisemnej, zgodnie z wymaganiami opisanymi w niniejszej SIWZ, oraz treść oferty musi odpowiadać treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia.
- 3) Ofertę należy sporządzić w języku polskim, w sposób czytelny na komputerze, maszynie lub piśmem odręcznym. Wymagane specyfikacją dokumenty sporządzone w języku obcym powinny być złożone wraz z tłumaczeniem na język polski, poświadczonym przez Wykonawcę.
- 4) Formularz oferty oraz dokumenty sporządzane przez Wykonawcę powinny być podpisane przez osoby upoważnione do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy. W przypadku gdy ofertę podpisują osoby, których upoważnienie do reprezentacji nie wynika z dokumentów rejestrowych załączonych do oferty, wymaga się, aby Wykonawca dołączył do oferty oryginał pełnomocnictwa do podpisania oferty.
- 5) Wskazane jest, aby wszystkie strony oferty były ponumerowane i parafowane.
- 6) Wskazane jest, aby wszystkie miejsca, w których Wykonawca naniósł poprawki, były parafowane przez osobę podpisującą ofertę.
- 7) Wykonawca ponosi wszelkie koszty związane z przygotowaniem i złożeniem oferty.

2. Zawartość oferty i sposób jej przedstawienia

Oferta powinna składać się z :

- 1) formularza ofertowego - sporządzonego zgodnie z załącznikiem nr 1 do niniejszej SIWZ,

2) oryginału pełnomocnictwa udzielanego osobom podpisującym ofertę, o ile prawo do reprezentowania Wykonawcy w powyższym zakresie nie wynika wprost z dokumentu rejestrowego.

3) zestawu oświadczeń i dokumentów, o których mowa w rozdziale V I VI niniejszej specyfikacji

3. Opakowanie oferty

Wykonawca powinien umieścić ofertę wraz z wymaganymi dokumentami w nieprzezroczystym, zamkniętym opakowaniu zaadresowanym na adres Zamawiającego, opieczętowanym przez Wykonawcę i zawierającym oznaczenie:

OFERTA - ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH DLA PLACÓWKI OPIEKUŃCZO-WYCHOWAWCZEJ W STAWIE KUNOWSKIM

Nie otwierać przed 06-11-2015 r. godz. 10:00

4. Tajemnica przedsiębiorstwa

Jeżeli Wykonawca zastrzega, że informacje, objęte tajemnicą przedsiębiorstwa w rozumieniu przepisów o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, nie mogą być udostępniane, informacje te należy umieścić w oddzielnej kopercie wewnątrz opakowania oferty, oznaczonej napisem: **“Informacje stanowiące tajemnice przedsiębiorstwa”**. Informację o zastrzeżeniu dokumentów stanowiących tajemnicę przedsiębiorstwa należy podać również w formularzu oferty.

5. Zmiana lub wycofanie oferty

1) Wykonawca może wprowadzić zmiany w złożonej ofercie lub ją wycofać, pod warunkiem że uczyni to przed terminem składania ofert. Zarówno zmiana, jak i wycofanie oferty wymagają formy pisemnej. Zmiany dotyczące treści oferty powinny być przygotowane, opakowane i zaadresowane w ten sam sposób jak oferta. Dodatkowo opakowanie, w którym jest przekazywana zmieniona oferta, należy opatrzyć napisem **“zmiana”**.

2) Oświadczenie o wycofaniu oferty powinno być podpisane przez osobę/y uprawnioną/e do składania oświadczeń woli w imieniu Wykonawcy oraz opakowane i zaadresowane w ten sam sposób jak oferta. Dodatkowo opakowanie, w którym jest przekazywane to powiadomienie, należy opatrzyć napisem **“wycofane”**.

IX.MIEJSCE I TERMIN SKŁADANIA OFERT

Ofertę należy złożyć w siedzibie

**PLACÓWKA OPIEKUŃCZO-WYCHOWAWCZA
27-230 STAW KUNOWSKI
UL. SZKOLNA 6
TEL.FAX 0-41 271-01-93**

(SEKRETARIAT) w terminie do dnia 06-11-2015r. do godz. 09:45

Oferta otrzymana przez Zamawiającego po terminie składania ofert zostanie zwrócona Wykonawcy bez otwierania.

X.OPIS SPOSOBU POROZUMIEWANIA SIĘ Z WYKONAWCAMI

1. Wszelkie oświadczenia, wnioski, zawiadomienia oraz informacje Zamawiający i Wykonawcy przekazują pisemnie.

Pytania muszą być skierowane na adres:

**PLACÓWKA OPIEKUŃCZO-WYCHOWAWCZA
27-230 STAW KUNOWSKI
UL. SZKOLNA 6
TEL.FAX 0-41 271-01-93**

email: domdziekastaw@onet.eu

Osobami upoważnionymi do kontaktowania z Wykonawcami są: Pani Bożena Samela tel.:513033115, /
fax: 0-41 271-01-93, Pan Stanisław Zięba tel. 609558615

Zamawiający dopuszcza porozumiewanie się faksem lub drogą elektroniczną.

2. Osobą ze strony zamawiającego upoważnioną do potwierdzenia wpływu oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz innych informacji przekazanych za pomocą telefaksu lub drogą elektroniczną jest Pani Bożena Samela tel.:513033115, /
fax: 0-41 271-01-93 w terminach poniedziałek -piątek w godz. pomiędzy 8.00 a 15.00

3.

1. Wykonawca może zwrócić się do zamawiającego o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia. Zamawiający jest obowiązany udzielić wyjaśnień niezwłocznie, jednak nie później niż:

1) na 6 dni przed upływem terminu składania ofert,

2) na 4 dni przed upływem terminu składania ofert – w przetargu ograniczonym oraz negocjacjach z ogłoszeniem, jeżeli zachodzi pilna potrzeba udzielenia zamówienia,

3) na 2 dni przed upływem terminu składania ofert – jeżeli wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8

– pod warunkiem że wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął do zamawiającego nie później niż do końca dnia, w którym upływa połowa wyznaczonego terminu składania ofert.

1a. Jeżeli wniosek o wyjaśnienie treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia wpłynął po upływie terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 1, lub dotyczy udzielonych wyjaśnień, zamawiający może udzielić wyjaśnień albo pozostawić wniosek bez rozpoznania.

1b. Przedłużenie terminu składania ofert nie wpływa na bieg terminu składania wniosku, o którym mowa w ust. 1.

4. Nie udziela się żadnych ustnych i telefonicznych informacji, wyjaśnień czy odpowiedzi na kierowane do zamawiającego zapytania w sprawach wymagających zachowania pisemności postępowania.

5. W szczególnie uzasadnionych przypadkach zamawiający może, w każdym czasie, przed upływem terminu do składania ofert, zmodyfikować treść specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

6. Wprowadzone w ten sposób modyfikacje, zmiany lub uzupełnienia przekazane zostaną, z zachowaniem formy pisemnej, wszystkim wykonawcom, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia.

7. Wszelkie modyfikacje, uzupełnienia i ustalenia oraz zmiany, w tym zmiany terminów, jak również pytania Wykonawców wraz z wyjaśnieniami stają się integralną częścią specyfikacji istotnych warunków zamówienia i będą wiążące przy składaniu ofert. O przedłużeniu terminu składania ofert, jeżeli będzie to niezbędne dla wprowadzenia w ofertach zmian wynikających z modyfikacji, zawiadomieni zostaną wszyscy wykonawcy, którym przekazano specyfikację istotnych warunków zamówienia. Wszelkie prawa i zobowiązania wykonawcy odnośnie wcześniej ustalonych terminów będą podlegały nowemu terminowi.

XI. CENA OFERTOWA I SPOSÓB JEJ PODANIA

Cena oferty uwzględnia wszystkie zobowiązania, musi być podana w PLN cyfrowo i słownie z wyodrębnieniem należnego podatku VAT- jeżeli występuje.

Cena podana w ofercie powinna obejmować wszystkie koszty i składniki związane z wykonaniem zamówienia oraz warunkami stawianymi przez Zamawiającego. Cena może być tylko jedna za oferowany przedmiot zamówienia, nie dopuszcza się wariantowości cen, Cena nie ulega zmianie przez okres ważności oferty (związania) 30 dni. Cenę za wykonanie przedmiotu zamówienia należy przedstawić w „Formularzu ofertowym” stanowiącym załącznik do niniejszej specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

XII.MIEJSCE I TERMIN OTWARCIA OFERT

Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie **PLACÓWKA OPIEKUŃCZO-WYCHOWAWCZA**
27-230 STAW KUNOWSKI
UL. SZKOLNA 6
TEL.FAX 0-41 271-01-93

(SEKRETARIAT) w terminie do dnia 06-11-2015r. do godz. 10:00

Otwarcie ofert jest jawne. Bezpośrednio przed otwarciem ofert Zamawiający poda kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia, która będzie realnie obciążała budżet Zamawiającego z tytułu realizacji zamówienia.

Podczas otwarcia ofert podane zostaną nazwy oraz adresy Wykonawców, a także informacje dotyczące ceny, oraz doświadczenia zawarte w ofertach. Informacje te zostaną przekazane Wykonawcom, którzy byli nieobecni przy otwarciu ofert na ich wniosek.

XIII.TERMIN ZWIĄZANIA OFERTĄ

Wykonawca zostanie związany złożoną ofertą przez okres 30 dni. Bieg terminu związania ofertą rozpoczyna się wraz z upływem terminu składania ofert.

XIV.KRYTERIA OCENY OFERT I WYBÓR OFERTY NAJKORZYSTNIEJSZEJ

Przy wyborze oferty Zamawiający będzie się kierował następującym kryterium

CENA 90%

DOŚWIADCZENIE 10%

1. Sposób obliczania wartości punktowej kryterium

C_{min} - cena oferty z najniższą ceną, C_o - cena oferty badanej.

90% otrzyma C_{min} .

C_{min}

C następczej oferty = -----x90

C_o

2. W kryterium Doświadczenie – waga 10%, Zamawiający będzie punktował (maksymalnie 10 punktami- ponad warunkową jedną usługę) dodatkowe doświadczenie wykonawcy, polegające na realizacji w okresie ostatnich trzech lat, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy w tym okresie, dodatkowych usług spełniających warunki jak w dziale V „posiadanie wiedzy i doświadczenia”.

L.p.	Ilość dodatkowych usług	Punktacja
1	2	3
1.	0-brak dodatkowego wykazu	0 punktów
2.	1 usługa	2 punkty
3.	2 usługi	4 punktów
4.	3 usługi	6 punktów

5.	4 usługi	8 punktów
6.	5 usług	10 punktów

3. Za najkorzystniejszą zostanie wybrana oferta, która zgodnie z powyższymi kryteriami oceny ofert uzyska najwyższą liczbę punktów spośród ofert nie podlegających odrzuceniu.

XV. INFORMACJE O FORMALNOŚCIACH, JAKIE POWINNY ZOSTAĆ DOPEŁNIONE PO WYBORZE OFERTY W CELU ZAWARCIA UMOWY W SPRAWIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

1. Umowa w sprawie realizacji zamówienia publicznego zawarta zostanie z uwzględnieniem postanowień wynikających z treści niniejszej SIWZ oraz danych zawartych w ofercie.

2. Zamawiający podpisze umowę z Wykonawcą, który przedłoży najkorzystniejszą ofertę z punktu widzenia kryteriów przyjętych w niniejszej specyfikacji.

3. W przypadku gdyby wyłoniona w prowadzonym postępowaniu oferta została złożona przez dwóch lub więcej wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego zamawiający zażąda umowy regulującej współpracę tych podmiotów przed przystąpieniem do podpisania umowy o zamówienie publiczne.

4. Zawiadomienie o wyborze najkorzystniejszej oferty zostanie: - zamieszczone w siedzibie Zamawiającego poprzez wywieszenie informacji na tablicy ogłoszeń, - zamieszczone na stronach internetowych Zamawiającego,

5. Wykonawcy, którzy złożyli oferty zostaną zawiadomieni niezwłocznie o dokonanych wyborze.

6. Umowa zostanie zawarta w formie pisemnej po upływie terminu przewidzianego na wniesienie odwołania.

O miejscu i terminie podpisania umowy Zamawiający powiadomi odrębnym pismem.

Zmiany niniejszej umowy mogą nastąpić w następujących przypadkach:

1) zmiana stawki podatku od towarów i usług,

2) zmiana wysokości minimalnego wynagrodzenia za prace ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za prace,

3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne

- jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę.

4. Zmiany będące następstwem okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, w szczególności wstrzymanie usługi przez Zamawiającego, z wyłączeniem przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,

5. Zmiana ilości podopiecznych (zmniejszenie lub zwiększenie) i wartości całkowitej usługi (wg. ceny jednostkowej ryczałtowej).

XVI. WYMAGANIA DOTYCZĄCE ZABEZPIECZENIA NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

Nie dotyczy.

XVII. WARUNKI UMOWY

Warunki umowy zostały określone w załączniku do SIWZ.

XVIII. POUCZENIE O ŚRODKACH OCHRONY PRAWNEJ PRZYSŁUGUJĄCYCH WYKONAWCOM W TOKU POSTĘPOWANIA O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO

Środki ochrony prawnej określone w niniejszym dziale przysługują wykonawcy, uczestnikowi konkursu, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu danego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez zamawiającego przepisów niniejszej ustawy.

Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu oraz specyfikacji istotnych warunków zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 154 pkt 5.

Dział VI

Środki ochrony prawnej

Odwołanie przysługuje wyłącznie od niezgodnej z przepisami ustawy czynności zamawiającego podjętej w postępowaniu o udzielenie zamówienia lub zaniechania czynności, do której zamawiający jest zobowiązany na podstawie ustawy.

2. Jeżeli wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8, odwołanie przysługuje wyłącznie wobec czynności:

- 1) wyboru trybu negocjacji bez ogłoszenia, zamówienia z wolnej ręki lub zapytania o cenę;
- 2) opisu sposobu dokonywania oceny spełniania warunków udziału w postępowaniu;
- 3) wykluczenia odwołującego z postępowania o udzielenie zamówienia;
- 4) odrzucenia oferty odwołującego.

Odwołanie wnosi się:

w terminie 5 dni od dnia przesłania informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia – jeżeli zostały przesłane w sposób określony w art. 27 ust. 2, albo w terminie 10 dni – jeżeli zostały przesłane w inny sposób – w przypadku gdy wartość zamówienia jest mniejsza niż kwoty określone w przepisach wydanych na podstawie art. 11 ust. 8. Wykonawca lub uczestnik konkursu może w terminie przewidzianym do wniesienia odwołania poinformować zamawiającego o niezgodnej z przepisami ustawy czynności podjętej przez niego lub zaniechaniu czynności, do której jest on zobowiązany na podstawie ustawy, na które nie przysługuje odwołanie na podstawie art. 180 ust. 2.

XIX. WYKAZ ZAŁĄCZNIKÓW DO SIWZ

- 1) formularz ofertowy wraz z oświadczeniami, drukami i umową,
- 2) SIWZ,

.....

 (nazwa i adres Wykonawcy, e-mail, telefon/fax)

.....

 (nazwa i adres Zamawiającego)

.....
 (miejsowość i data)

FORMULARZ OFERTY

Odpowiadając na,
, zgodnie z
 wymaganiami określonymi w specyfikacji istotnych warunków zamówienia składamy ofertę.

1. Oferujemy wykonanie usługi

ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH DLA PLACÓWKI OPIEKUŃCZO- WYCHOWAWCZEJ W STAWIE KUNOWSKIM

I.Lokalizacja prowadzenia usługi :

GMINA BRODY

STAW KUNOWSKI UL. SZKOLNA 6 - powiat starachowicki, województwo świętokrzyskie

II.Opis przedmiotu zamówienia:

Rodzaj zamówienia: **usługa,**

Szczegółowy opis:

1.Przedmiot zamówienia obejmuje dostawę całodobowego wyżywienia dla 20 wychowanków w wieku od 10 do 25 lat.

Ze względu na to, że wychowankowie mogą przebywać w szkołach z internatem, lub na organizowanych przez placówkę wyjazdach, czy przebywać na urlopowaniach u swoich rodzin, ilość porcji żywieniowych może ulec zmniejszeniu.

W przypadku zwiększenia liczby wychowanków ilość porcji żywieniowych może ulec zwiększeniu.

2.Dokładną liczbę porcji żywieniowych na dany dzień, do których dostawy zobowiązana będzie firma, PO-W będzie podawał firmie telefonicznie do godz. 10:00 dnia poprzedzającego dzień dostawy. W przypadku braku informacji o ilości posiłków Firma Cateringowa dokona dostawy w ilości odpowiadającej ostatnio przekazanej informacji.

3. Dostawy posiłków będą realizowane jeden raz dziennie, w porze obiadowej o godz. 14.00 (obiad, podwieczorek, kolacja, śniadanie i II śniadanie na dzień następny).

3. Na jedną porcję żywieniową składa się pięć posiłków dziennie tj.: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek i kolacja.

4. Dzienna racja pokarmowa dla jednego wychowanka wynosić będzie ok. 3000 kalorii. Jadłospis powinien być tak ułożony, aby zapewnić codzienne pokrycie zapotrzebowania na energię i wszystkie niezbędne składniki pokarmowe. Powinien być planowany na dłuższy czas, np. 2 tygodnie, aby uniknąć przygotowania tych samych potraw, czy niewłaściwego ich zestawienia.

5. Posiłki spożywane przez dzieci każdego dnia powinny odpowiadać sobie pod względem wartości energetycznej i odżywczej.

6. Dieta powinna być urozmaicona, aby umożliwiła dostarczenie organizmowi wszystkich niezbędnych składników pokarmowych.

7. W jadłospisie należy uwzględnić produkty z każdej grupy produktów spożywczych, tj.:

- co najmniej 5 porcji produktów zbożowych m.inn. pieczywo grubego przemiału, pieczywo pełnoziarniste, ryż, makaron, kasza gryczana i jęczmienna (produkty te powinny być składnikiem większości posiłków),
- w każdym posiłku należy uwzględnić warzywa (ziemniaki, kapustę, brokuły, marchew, buraki itp.),
- dietę należy wzbogacać owocami (świeże, mrożone i suszone, oraz soki),
- 2-4 porcje dziennie produktów mlecznych (mleko, jogurt, maślanka, kefir, sery twarogowe, podpuszczkowe, chude sery),
- produkty mięsne, najczęściej drób, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych, orzechy w ilości 1-2 porcje dziennie,
- masło i inne tłuszcze,
- miód naturalny, cukier, słodycze, dżemy, marmolady i inne.

8. Produkty stosowane do spożycia, w miarę możliwości powinny być:

- o niskiej zawartości sodu/soli,
- o niskiej zawartości tłuszczu,
- o niskiej zawartości cukru.

9. Przy ustalaniu jadłospisu należy uwzględnić:

- co najmniej jedną porcję warzyw i owoców każdego dnia w posiłku obiadowym,
- trzy, lub więcej porcji surowych warzyw i owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu.
- trzy, lub więcej różnych warzyw i owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu.
- w żywieniu całodziennym jedna porcja owoców, lub warzyw może być zastąpiona przez sok. Soki muszą być niskosłodzone, bez sztucznych substancji słodzących, z niską zawartością sodu. Preferowane soki naturalne.
- Porcja ryby, co najmniej raz w tygodniu.

10. Należy pamiętać, aby dostarczyć w posiłkach składników odżywczych niezbędnych do funkcjonowania organizmu:

- makroelementy (fosfor, wapń, żelazo, magnez, jod, potas, chlor, sód, siarka),
- mikroelementy (kobalt, cynk, mangan, chrom, krzem, nikiel, miedź, selen, fluor, tytan, molibden),
- tłuszcze (zwierzęce i roślinne)
- białka
- witaminy (witamina A, D, E, K, C, B1, B2, B6, B12, H, PP),
- cukry

11. Tłuszcze spożywcze – masło, margaryny kubkowe niearomatyzowane, lub ich mieszanki.

12. Ważne jest podczas przygotowywania posiłków wykorzystanie produktów sezonowych, dotyczy to przede wszystkim owoców i warzyw. W planowanym jadłospisie należy uwzględnić potrawy gotowane, lub pieczone, natomiast potrawy smażone nie częściej niż dwa razy w tygodniu. Należy częściej przygotowywać surówki warzywne, a rzadziej warzywa poddawane obróbce termicznej, biorąc pod uwagę, aby miały jak najniższą zawartość cukru i substancji słodzących, tłuszczów, oraz soli.

13. Należy uwzględnić, że codzienne spożycie soli nie powinno przekroczyć więcej niż 5g.

UWAGA:

Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem na własny koszt (w ramach realizacji usługi).

Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki odpowiednio opakowane spełniające obowiązujące przepisy sanitarne.

Wykonawca zobowiązuje się przechowywać próbki żywnościowe do kontroli.

Wykonawca przed przywiezieniem jajek do POW obowiązująco się je wyparzyć.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości usług, niż maksymalna wskazana w SIWZ, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosził żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między ilością usług wskazanych w SIWZ, a ilością rzeczywiście zrealizowaną na podstawie poszczególnego zlecenia Zamawiającego. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy, po pisemnym potwierdzeniu odbioru przedmiotu umowy. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

Wykonawca będzie ponosił wszelką odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu żywienia oraz zgodności składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów pokontrolnych, oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków. Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.

Wykonawca ma obowiązek świadczenia usług objętych zamówieniem zgodnie z:

1/Ustawą z dnia 28 listopada 2014 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., nr 0, poz. 35 z późn. zm.),

2/Zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 24 czerwca 1974 r. w sprawie ustalenia racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności (Dz.U. z 1974 r., nr 16, poz.69)

4/Rozporządzeniem z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., nr 80, poz.545)

4/W związku z wejściem w życie Rozporządzenia ministra zdrowia z dnia 26. sierpnia 2015r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (Dz.U. z dnia 28.08.2015r., poz. 1256) Dyrektor Placówki Opiekuńczo – Wychowawczej w Stawie Kunowskim wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z wymaganiami ujętymi w szczególności w załączniku nr 2 do w/w rozporządzenia. Mimo, iż przepisy te określają wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, Placówka również pragnie poprzez włączenie założeń w/w rozporządzenia, wyrabiać zdrowe nawyki żywieniowe u podopiecznych.

Nazwy i kody stosowane we Wspólnym Słowniku Zamówień –

KOD CPV GŁÓWNY:

55.32.10.00-6 Usługi przygotowywania posiłków,

KODY CPV POZOSTAŁE:

55.52.12.00-0 Usługi dowożenia posiłków.

Za:

Cena jednostkowa (5 posiłków dla jednego wychowanka w jednym dniu):

netto:zł

podatek VAT: %

brutto:zł

(słownie:)

Wartość całkowita zamówienia (20 wychowanków) w okresie od 01.01.2016 do 30.09.2018r:

netto:zł

podatek VAT: %

brutto:zł

(słownie:)

Terminy realizacji zamówienia :

-rozpoczęcie 01.01.2016r.

-zakończenie 30.09.2018r.

2. Informacja czy oferent będzie wykonywał przedmiot w całości osobiście, czy też za pomocą podwykonawców (ze wskazaniem zakresu rzeczowego, nazwy, adresu u telefonu w przypadku powoływania się Wykonawcy na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b ustawy PZP w celu wykazania spełnienia warunków udziału w postępowaniu. Jeżeli zmiana albo rezygnacja z podwykonawcy dotyczy podmiotu na którego zasoby Wykonawca powoływał się na zasadach określonych w art. 26 ust. 2b Wykonawca jest obowiązany wykazać Zamawiającemu iż proponowany inny podwykonawca lub Wykonawca samodzielnie spełnia je w stopniu nie mniejszym niż wymagany w trakcie postępowania o udzielenie zamówienia).

Oświadczam, że przedmiotowe zadanie będziemy realizować w 100% własnymi siłami.*

Oświadczamy, że planujemy realizację zadania korzystając z podwykonawców w następującym zakresie* :

.....nazwa,

adres*,

telefon/fax*

.....

3. OŚWIADCZENIA:

a/Oświadczamy, że przyjmujemy warunki umowy załączonej do niniejszej specyfikacji.

b/Oświadczamy, że pozostajemy związani złożoną ofertą przez okres 30 dni licząc od daty wpływu składania ofert.

c/Oświadczamy, że wyliczona wartość brutto zadania jest kompletna i że jej wyliczenie nastąpiło w oparciu o, Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia, wizję lokalną i posiadaną przez oferenta wiedzę w zakresie przedmiotowej usługi.

d/Oświadczamy, że spełniamy warunki udziału w postępowaniu określone w art.22 ust 1 ustawy PZP oraz nie podlegamy wykluczeniu z postępowania o udzielenie zamówienia na podstawie art.24 ust 1 i 2.

4. Informacje zawarte na stronach od do stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji i nie mogą być udostępniane przez Zamawiającego (oddzielna koperta).

5. Oferta wraz z załącznikami została złożona na stronach.

6. Korespondencję w sprawie przedmiotowego zamówienia proszę kierować na:

osoba do kontaktu

.....

.....

.....

(podać adres)

tel.:

faks:

e-mail:

.....

(podpis osoby uprawnionej

do reprezentacji Wykonawcy)

Do formularza oferty załączam następujące oświadczenia, dokumenty i informacje.

Załączniki:

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

UMOWA NR/2016-2018

zawarta w Stawie Kunowskim w dniu

na podstawie - POSTĘPOWANIE O UDZIELENIE ZAMÓWIENIA PUBLICZNEGO O WARTOŚCI ZAMÓWIENIA MNIEJSZEJ NIŻ KWOTY OKREŚLONE W PRZEPISACH WYDANYCH NA PODSTAWIE ART. 11 UST. 8 - USTAWY Z DNIA 29 STYCZNIA 2004 R. (Ujednolicony tekst ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (stan prawny na dzień 18 września 2015 r.)). (Ustawa z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2013 r. poz. 907, 984, 1047 i 1473, z 2014 r. poz. 423, 768, 811, 915, 1146 i 1232 oraz z 2015 r. poz. 349, 478 i 605).

PROWADZONE W PRZETARGU NIEOGRANICZONEGO NA PODSTWIE ART. 39.

pomiędzy

PLACÓWKA OPIEKUŃCZO-WYCHOWAWCZA - 27-230 STAW KUNOWSKI, UL. SZKOLNA 6, TEL.FAX 41 271-01-93
 reprezentowaną przez:

1. Bożena Samela – Dyrektor Placówki Opiekuńczo-Wychowawczej w Stawie Kunowskim
2. Bogusława Gębura - Główna Księgowa Placówki Opiekuńczo-Wychowawczej w Stawie Kunowskim

zwanym dalej „Zamawiającym”,

a

.....

 reprezentowanym przez:

.....

 zwanym dalej „Wykonawcą”

następującej treści:

§ 1 (Przedmiot umowy)

ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH DLA PLACÓWKI OPIEKUŃCZO-WYCHOWAWCZEJ W STAWIE KUNOWSKIM

I. Lokalizacja prowadzenia usługi :

GMINA BRODY

STAW KUNOWSKI UL. SZKOLNA6 - powiat starachowicki, województwo świętokrzyskie

II. Opis przedmiotu zamówienia :

Rodzaj zamówienia: **usługa**,

Szczegółowy opis:

1.Przedmiot zamówienia obejmuje dostawę całodobowego wyżywienia dla 20 wychowanków w wieku od 10 do 25 lat.

Ze względu na to, że wychowankowie mogą przebywać w szkołach z internatem, lub na organizowanych przez placówkę wyjazdach, czy przebywać na urlopowaniach u swoich rodzin, ilość porcji żywieniowych może ulec zmniejszeniu.

W przypadku zwiększenia liczby wychowanków ilość porcji żywieniowych może ulec zwiększeniu.

2.Dokładną liczbę porcji żywieniowych na dany dzień, do których dostawy zobowiązana będzie firma, PO-W będzie podawał firmie telefonicznie do godz. 10:00 dnia poprzedzającego dzień dostawy. W przypadku braku informacji o ilości posiłków Firma Cateringowa dokona dostawy w ilości odpowiadającej ostatnio przekazanej informacji.

3.Dostawy posiłków będą realizowane jeden raz dziennie, w porze obiadowej o godz. 14.00 (obiad, podwieczorek, kolacja, śniadanie i II śniadanie na dzień następny).

3.Na jedną porcję żywieniową składa się pięć posiłków dziennie tj.: śniadanie, II śniadanie, obiad dwudaniowy, podwieczorek i kolacja.

4.Dzienna racja pokarmowa dla jednego wychowanka wynosić będzie ok. 3000 kalorii. Jadłospis powinien być tak ułożony, aby zapewnić codzienne pokrycie zapotrzebowania na energię i wszystkie niezbędne składniki pokarmowe. Powinien być planowany na dłuższy czas, np. 2 tygodnie, aby uniknąć przygotowania tych samych potraw, czy niewłaściwego ich zestawienia.

5.Posiłki spożywane przez dzieci każdego dnia powinny odpowiadać sobie pod względem wartości energetycznej i odżywczej.

6.Dieta powinna być urozmaicona, aby umożliwiła dostarczenie organizmowi wszystkich niezbędnych składników pokarmowych.

7.W jadłospisie należy uwzględnić produkty z każdej grupy produktów spożywczych, tj.:

- co najmniej 5 porcji produktów zbożowych m.inn. pieczywo grubego przemiału, pieczywo pełnoziarniste, ryż, makaron, kasza gryczana i jęczmienna (produkty te powinny być składnikiem większości posiłków),
- w każdym posiłku należy uwzględnić warzywa (ziemniaki, kapustę, brokuły, marchew, buraki itp.),
- dietę należy wzbogacać owocami (świeże, mrożone i suszone, oraz soki),
- 2-4 porcje dziennie produktów mlecznych (mleko, jogurt, maślanka, kefir, sery twarogowe, podpuszczkowe, chude sery),
- produkty mięsne, najczęściej drób, ryby, jaja, nasiona roślin strączkowych, orzechy w ilości 1-2 porcje dziennie,
- masło i inne tłuszcze,
- miód naturalny, cukier, słodycze, dżemy, marmolady i inne.

8.Produkty stosowane do spożycia, w miarę możliwości powinny być:

- o niskiej zawartości sodu/soli,
- o niskiej zawartości tłuszczu,
- o niskiej zawartości cukru.

9.Przy ustalaniu jadłospisu należy uwzględnić:

- co najmniej jedną porcję warzyw i owoców każdego dnia w posiłku obiadowym,
- trzy, lub więcej porcji surowych warzyw i owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu.
- trzy, lub więcej różnych warzyw i owoców w posiłkach obiadowych w tygodniu.
- w żywieniu całodziennym jedna porcja owoców, lub warzyw może być zastąpiona przez sok. Soki muszą być niskosłodzone, bez sztucznych substancji słodzących, z niską zawartością sodu. Preferowane soki naturalne.
- Porcja ryby, co najmniej raz w tygodniu.

10.Należy pamiętać, aby dostarczyć w posiłkach składników odżywczych niezbędnych do funkcjonowania organizmu:

- makroelementy (fosfor, wapń, żelazo, magnez, jod, potas, chlor, sód, siarka),
- mikroelementy (kobalt, cynk, mangan, chrom, krzem, nikiel, miedź, selen, fluor, tytan, molibden),
- tłuszcze (zwierzęce i roślinne)
- białka
- witaminy (witamina A,D,E,K,C,B1,B2,B6,B12,H,PP),
- cukry

11.Tłuszcze spożywcze – masło, margaryny kubkowe niearomatyzowane, lub ich mieszanki.

12.Ważne jest podczas przygotowywania posiłków wykorzystanie produktów sezonowych, dotyczy to przede wszystkim owoców i warzyw. W planowanym jadłospisie należy uwzględnić potrawy gotowane, lub pieczone, natomiast potrawy smażone nie częściej niż dwa razy w tygodniu. Należy częściej przygotowywać surówki warzywne, a rzadziej warzywa poddawane obróbce termicznej, biorąc pod uwagę, aby miały jak najniższą zawartość cukru i substancji słodzących, tłuszczów, oraz soli.

13.Należy uwzględnić, że codzienne spożycie soli nie powinno przekroczyć więcej niż 5g.

UWAGA:

Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem na własny koszt (w ramach realizacji usługi).

Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki odpowiednio opakowane spełniające obowiązujące przepisy sanitarne.

Wykonawca zobowiązuje się przechowywać próbki żywnościowe do kontroli.

Wykonawca przed przywiezieniem jajek do POW zobowiązuje się je wyparzyć.

Zamawiający zastrzega sobie możliwość zamówienia mniejszej ilości usług, niż maksymalna wskazana w SIWZ, a w takiej sytuacji Wykonawca nie będzie wnosił żadnych roszczeń z tego tytułu, w szczególności o zapłatę za ilość stanowiącą różnicę między ilością usług wskazanych w SIWZ, a ilością rzeczywiście zrealizowaną na podstawie poszczególnego zlecenia Zamawiającego. Rozliczenie nastąpi zgodnie z rzeczywistym wykonaniem przedmiotu umowy, po pisemnym potwierdzeniu odbioru przedmiotu umowy. Ceny zaoferowane przez Wykonawcę w ofercie przetargowej nie ulegną podwyższeniu przez cały okres obowiązywania umowy.

Wykonawca będzie ponosił wszelką odpowiedzialność za utrzymanie właściwego poziomu żywienia oraz zgodności składu wartościowego i jakościowego posiłków wynikających z zaleceń Instytutu Żywności i Żywienia. Zamawiający zastrzega sobie w trakcie realizacji umowy prawo dostępu do protokołów pokontrolnych, oraz wszystkich atestów na surowce, urządzenia, sprzęt, naczynia, opakowania transportowe wykorzystywane w procesie przygotowania i transportu posiłków.

Zamawiający zastrzega sobie prawo do oceny i weryfikacji wszystkich parametrów zleconej usługi – na każdym etapie oraz w każdej chwili w miejscu przygotowywania posiłków i ich dostawy.

Wykonawca ma obowiązek świadczenia usług objętych zamówieniem zgodnie z:

1/Ustawą z dnia 28 listopada 2014 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2015 r., nr 0, poz. 35 z późn. zm.),

2/Zarządzeniem Ministra Zdrowia i Opieki Społecznej z dnia 24 czerwca 1974 r. w sprawie ustalenia racji pokarmowych w całodziennym wyżywieniu określonych grup ludności (Dz.U. z 1974 r., nr 16, poz.69)

4/Rozporządzeniem z dnia 17 kwietnia 2007 r. w sprawie pobierania i przechowywania próbek żywności przez zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego (Dz. U. z 2007 r., nr 80, poz.545)

4/W związku z wejściem w życie Rozporządzenia ministra zdrowia z dnia 26. sierpnia 2015r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty (Dz.U. z dnia 28.08.2015r., poz. 1256) Dyrektor Placówki Opiekuńczo – Wychowawczej w Stawie Kunowskim wymaga, aby Wykonawca przygotowywał posiłki zgodnie z wymaganiami ujętymi w szczególności w załączniku nr 2 do w/w rozporządzenia. Mimo, iż przepisy te określają wymagania, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty, Placówka również pragnie poprzez włączenie założeń w/w rozporządzenia, wyrabiać zdrowe nawyki żywieniowe u podopiecznych.

Nazwy i kody stosowane we Wspólnym Słowniku Zamówień –

KOD CPV GŁÓWNY:

55.32.10.00-6 Usługi przygotowywania posiłków,

KODY CPV POZOSTAŁE:

55.52.12.00-0 Usługi dowożenia posiłków.

§ 2 (Termin realizacji)

Zamawiający zleca wykonanie usług w okresie **od 01.01.2016 do 30.09.2018r.**

§ 3 (Obowiązki Wykonawcy)

1. Wykonawca będzie dostarczać posiłki każdego dnia (pełny tydzień).
2. W ciągu tygodnia dostarczane posiłki nie mogą się powtórzyć.
3. Posiłki dostarczane będą do godziny 14:00.
4. Wykonawca będzie dostarczać posiłki własnym transportem na własny koszt.
5. Wykonawca zobowiązuje się dostarczać posiłki odpowiednio opakowane spełniające obowiązujące przepisy sanitarne.

§ 4 (Wynagrodzenie)

1. Za wykonanie przedmiotu umowy określonego w § 1 strony ustalają wynagrodzenie w wysokości:

Cena jednostkowa (5 posiłków dla jednego wychowanka w jednym dniu) (ryczałt):

netto:zł

podatek VAT: %

brutto:zł

(słownie:)

Wartość całkowita zamówienia (20 wychowanków) w okresie od 01.01.2016 do 30.09.2018r:

netto:zł

podatek VAT: %

brutto:zł

(słownie:)

2. Należności Wykonawcy z tytułu realizacji umowy płatne będą po upływie każdego miesiąca przelewem na rachunek bankowy Wykonawcy w ciągu 30 dni od dostarczenia prawidłowo wystawionej faktury do siedziby Zamawiającego. W przypadku realizacji zadania w ramach podwykonawstwa, płatności dla Wykonawcy następować będą po przedstawieniu Zamawiającemu dowodu zapłaty dla Podwykonawcy (przelew).

§ 5 (Kary umowne)

Zamawiający zastrzega sobie od Wykonawcy kary umowne:

- a) za opóźnienie w wykonywaniu obowiązków wynikających z postanowień niniejszej umowy w wysokości **50%** wartości dostarczanych w danym dniu posiłków, przy czym za opóźnienie uważa się dostawę posiłków po godzinie 14:00;
- b) za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w wysokości **20%** wynagrodzenia miesięcznego;
- c) za odstąpienie od umowy winy Wykonawcy w wysokości **20%** wartości umowy.
- d) Strona poszkodowana może dochodzić odszkodowania uzupełniającego przewyższającego karę umowną.
- e) roszczenie o zapłatę kar umownych z tytułu opóźnienia ustalonych za każdy rozpoczęty dzień opóźnienia, staje się wymagalne :

-za pierwszy rozpoczęty dzień opóźnienia – w tym dniu,

-za każdy następny rozpoczęty dzień opóźnienia – odpowiednio w każdym z tych dni.

§ 6 (Zmiana umowy)

1. Wszelkie zmiany i uzupełnienia do niniejszej umowy wymagają zgody obu stron wyrażonej w formie pisemnej pod rygorem nieważności, z zastrzeżeniem pkt 2.

2. Niedopuszczalna jest, pod rygorem nieważności, istotna zmiana postanowień zawartej umowy oraz wprowadzanie nowych postanowień, jeśli przy ich uwzględnieniu należałoby zmienić treść oferty, na podstawie, której dokonano wyboru Wykonawcy.

3. Zmiany niniejszej umowy mogą nastąpić w następujących przypadkach:

1) zmiana stawki podatku od towarów i usług,

2) zmiana wysokości minimalnego wynagrodzenia za prace ustalonego na podstawie art. 2 ust. 3-5 ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za prace,

- 3) zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę.**
- 4) Zmiany będące następstwem okoliczności leżących po stronie Zamawiającego, w szczególności wstrzymanie usługi przez Zamawiającego, z wyłączeniem przyczyn leżących po stronie Wykonawcy,**
- 5) Zmiana ilości podopiecznych (zmniejszenie lub zmniejszenie) i wartości całkowitej usługi (wg. ceny jednostkowej ryczałtowej).**

§ 7 (Rozwiązanie umowy)

- 1. Umowa może być rozwiązana za trzymiesięcznym okresem wypowiedzenia przez każdą ze stron.*
- 2. Umowa może być rozwiązana ze skutkiem natychmiastowym w przypadku naruszenia postanowień niniejszej umowy przez Wykonawcę.*
- 3. Zamawiający może odstąpić od umowy w przypadku wystąpienia istotnej zmiany okoliczności, powodującej, że wykonanie umowy nie leży w interesie publicznym.*
- 4. W przypadku odstąpienia od umowy, o którym mowa w pkt 3, Wykonawca może żądać jedynie wynagrodzenia za część wykonanej umowy.*

§ 8 (Postanowienia końcowe)

- 1. Do spraw nie uregulowanych w umowie mają zastosowanie przepisy Kodeksu cywilnego i ustawy Prawo zamówień publicznych.*
- 2. Spory wynikające z umowy rozpatrywać będzie sąd właściwy dla siedziby Zamawiającego.*
- 3. Umowę sporządzono w czterech jednobrzmiących egzemplarzach po dwa dla każdej ze stron.*

Zamawiający

Wykonawca

(SIWZ nieodpłatna dostępna na stronie
<http://www.spstarachowice.bip.doc.pl>)

Załącznik nr 3 do SIWZ

**WYKAZ WYKONANYCH BĄDŹ WYKONYWANYCH W CIĄGU OSTATNICH 3 LAT
 USŁUG**

1.	Przedmiot umowy - WARUNEK	
	Kraj	
	Nazwa podmiotu na rzecz którego wykonano usługi	
	Adres podmiotu na rzecz którego wykonano usługi	
	Zakres zamówienia	
	Całkowita wartość zamówienia brutto	
	Wartość zamówienia wykonana przez Wykonawcę brutto	
	Daty wykonania usług (od – do)	
2.	Przedmiot umowy - KRYTERIUM OCENY	
	Kraj	
	Nazwa podmiotu na rzecz którego wykonano usługi	
	Adres podmiotu na rzecz którego wykonano usługi	
	Zakres zamówienia	
	Całkowita wartość zamówienia	
	Wartość zamówienia wykonana przez Wykonawcę	

OZNACZENIE POSTĘPOWANIA – PO-W CATERING 2016-2018

(SIWZ nieodpłatna dostępna na stronie
<http://www.spstarachowice.bip.doc.pl>)

	Daty wykonania usługi (od – do)	
--	--	--

powtórzyć tabelę w razie konieczności

UWAGA:

Do wykazu załączam dokumenty potwierdzające należyte wykonanie robót.

W przypadku gdy Wykonawca polega na wiedzy i doświadczeniu innych podmiotów – dowód, że będzie dysponował zasobami niezbędnymi do realizacji zamówienia. Za dowód uznaje się w szczególności pisemne zobowiązanie takiego podmiotu (podpisane przez Podmiot udostępniający zasoby oraz przez Wykonawcę przyjmującego zobowiązanie), do oddania Wykonawcy do dyspozycji niezbędnych zasobów. W opisie ww. dokumentu należy wymienić zasoby, jakie zostaną udostępnione do realizacji ww. zamówienia, podać zakres rzeczowy, okres korzystania z ww. zasobów oraz zasady udostępnienia zasobów, należy również określić, czy podmiot oddający do dyspozycji zasoby będzie brał udział w realizacji części zamówienia /np. jako podwykonawca/).

.....(data i podpis osoby uprawnionej do reprezentacji
Wykonawcy)

(SIWZ nieodpłatna dostępna na stronie
<http://www.spstarachowice.bip.doc.pl>)

Załącznik nr 4 do SIWZ

INFORMACJA O PRZYNALEŻNOŚCI DO GRUPY KAPITAŁOWEJ

Nazwa Wykonawcy:

Adres Wykonawcy:

OŚWIADCZENIE

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na realizację zadania pn.:

**ŚWIADCZENIE USŁUG CATERINGOWYCH DLA PLACÓWKI OPIEKUŃCZO-
WYCHOWAWCZEJ W STAWIE KUNOWSKIM**

informuję(my)*, iż nie należę (my)* do grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. Nr 50, poz. 331 z późn. zm.).

UWAGA!

W przypadku, gdy Wykonawca należy do grupy kapitałowej, zamiast niniejszej informacji zobowiązany jest do złożenia **listy podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej.**

*Niepotrzebne skreślić

LISTA PODMIOTÓW NALEŻĄCYCH DO TEJ SAMEJ GRUPY KAPITAŁOWEJ

w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji i konsumentów (Dz. U. z 2007 r. Nr 50, poz. 331 ze zm.) i przedstawiamy listę podmiotów należących do tej samej grupy kapitałowej):

Lp.	Nazwa (firma) i adres siedziby podmiotu wchodzącego w skład tej samej grupy kapitałowej
1	
2..	

....., dnia.....

(Pieczęć i podpis Wykonawcy / Pełnomocnika)